MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

SERVICE DE LA PROTECTION DES VÉGÉTAUX

BULLETIN TECHNIQUE DE LA
STATION D'AVERTISSEMENTS AGRICOLES
DU LANGUEDOC-ROUSSILLON
(AVEYRON. AUDE. GARD. HÉRAULT. LOZÈRE. PYRÉNÉES-ORIENTALES)
- MONTPELLIER - 16, Rue de la République - Tél. 72 58-72

5ème année nº 43 — 21 Août 1957.

DLP 24-8-57 1917

INFORMATIONS POMMES DE TERRE Nº 6

MILDIOU de la POMME de TERRE

L'arrachage des pommes de terre précoces est commencé, par contre, certaines variétés à végétation plus lente resteront en terre jusqu'à fin septembre - début octobre. Il importe d'éviter les contaminations dans le sol de ces tubercules. Les pommes de terre peuvent en effet être atteintes par des germes de la maladie qu'entraînent les eaux de ruissellement ; c'est pourquoi, nous préconisons la destruction des fanes, soit par coupe, soit par brûlage chimique.

CONSERVATION des TUBERCULES

Cette année, les attaques de mildiou ont été précoces et parfois très importantes. Il faut observer strictement quelques règles essentielles destinées à favoriser une bonne conservation des récoltes :

1º - Procéder à l'arrachage par temps sec. Ne mettre en sacs et ne stocker qu'après avoir laissé ressuyer les tubercules. Cette précaution est d'autant plus nécessaire que certains arrachages seront faits après des périodes pluvieuses. Eliminer tous les tubercules malades, blessés ou même seulement tachés.

2º - Utiliser comme entrepôts des locaux à température régulière ; 5º C est la température la meilleure. Ne pas oublier que les pommes de terre sont très sensibles au gel et qu'une température supérieure à 8 - 9º C favorise le développement de la maladie.

3º - Ne pas entasser la récolte sur une trop grande épaisseur afin d'éviter l'échauffement et l'humidité. Ménager des cheminées d'aération pour assurer une ventilation convenable. Si l'on a été obligé de rentrer les tubercules par temps humide, les saupoudrer avec de la chaux éteinte.

Pour éviter le verdissement, les locaux de stockage devront rester obscurs. Cependant, on devra, en prenant des précautions, réaliser l'aération des stocks durant les belles journées de l'automne.

EGERMAGE - Les pommes de terre de consommation seront égermées. Cette opération peut se faire à la main ou à l'aide de spécialités du commerce ; observer très strictement les instructions du fabricant.

L'Inspecteur de la Protection des Végétaux : P.BERVILLÉ

Le Contrôleur chargé des Avertissements Agricoles : L/L.TROUILLON

Imprimé à la Station d'Avert.Agricoles du Langued.Roussillon, I6 rue de la République Montpellier ; Le Gérant:TROUILLON. Aut.du 6/3/56.Reproduction, adaptation réservées.

7201